

# Brinza: Brinzove pirohi i ptičije mleko

## Brinzove pirohi

750 g krompira  
200 g brašna  
1 l vode  
1 jaje  
250 g brinza sira  
50 g margarina sa maslacem  
200 g dimljene slanine  
250 ml kisele pavlake  
2 struka mladog luka  
1 veza mirođije  
so

## Ptičije mleko

750 g krompira  
200 g brašna  
1 l vode  
1 jaje  
250 g brinza sira  
50 g margarina sa maslacem  
200 g dimljene slanine  
250 ml kisele pavlake  
2 struka mladog luka  
1 veza mirođije  
so

## Način pripreme

Krompir skuvati u ljusci, a kada se skuva oljuštiti ga. Kada se ohladi izrendati ga, pa jedan krompir odvojiti za fil. Izrendani krompir posoliti, dodati jaje i brašno. Umesiti testo. Ostaviti ga da se odmori. Izrendati krompir za fil, dodati 50 g margarina sa maslacem, malo soli, promešati, a zatim dodati 250 g brinze, seckani mladi luk i polovinu kisele pavlake. Dodati malo seckane slanine i još jednom sve promešati.

Razvući testo u krug na debljinu 5 mm. Šoljom iseći krugove. Staviti fil na svaki krug, presaviti i pritisnuti viljuškom ivice. Kuvati u ključaloj vodi oko 6 minuta.

Iscediti i poređati na tanjir kuvane pirohe. Propržiti ostatak slanine i posuti preko piroha. U tiganj gde se pržila slanina, dodati ostatak pavlake i pomešati sa mašću koju je slanina ispustila. Malo ukuvati sos i preliti preko piroha. Makazama iseckati mirođiju i posuti preko piroha.

Umutiti belanca i dodati 100 grama šećera i jednu kašičicu vanillin šećera

dok se mute. Sipati mleko u šerpu i staviti da se ugreje. U vruće mleko kašikom sipati umućena belanca, dok se kuvaju okretati ih i kada budu gotova izvaditi ih u posudu i ostaviti da se ohlade. Umutiti žumanca sa šećerom, brašnom, ostatkom vanilinog šećera i smesu preliti mlekom u kome su se kuvala belanca i promešati. Dobijenu smesu vratiti u šerpu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne dobije željena gustina.

U posudu za serviranje sipati dve kašike sirupa od jagoda, skuvan krem i ostaviti da se ohladi. Kad se ohladi preko poređati skuvana belanca i ukrasiti borovnicama.